

Kerupuk ikan - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan makanan dan bahan tambahan utama lainnya	1
5 Teknik Penanganan dan Pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat Pengemasan	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kerupuk ikan	4
Bibliografi	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerupuk ikan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2713-1999 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 14 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Kerupuk ikan – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan.

Standar ini berlaku untuk kerupuk ikan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen)

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1, *Cara uji kimia-Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia – Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

SNI 2713.2:2009, *Kerupuk ikan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2713.3:2009, *Kerupuk ikan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

kerupuk ikan

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengolahan, perebusan dan pengeringan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan makanan dan bahan tambahan utama lainnya

4.1 Bahan baku kerupuk ikan memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2713.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 2713.3:2009.

5 Teknik Penanganan dan Pengolahan

Teknik penanganan dan pengolahan kerupuk ikan sesuai SNI 2713.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan dan pemasaran kerupuk ikan dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba*		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^4$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal < 3
c Kimia		
- Kadar air	% fraksi massa	Maksimal 12
- Kadar abu tak larut dalam asam*	% fraksi massa	Maksimal 0,2
- Protein	% fraksi massa	Minimal 5
CATATAN * Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

9.3 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1.
- Protein sesuai SNI 01-2354.4-2006.

10 Syarat Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2713.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk kerupuk ikan yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2713.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori kerupuk ikan

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna cream keputihan cerah.	9					
• Utuh, rapi, bersih, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan cerah.	8					
• Utuh, rapi, bersih, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan.	7					
• Utuh, rapi, bersih, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan kusam.	6					
• Utuh, rapi, kurang bersih, ketebalan tidak rata, warna kream keputihan kusam.	5					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih.	3					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan kusam.	1					
2 Bau						
• Ikan cukup kuat.	9					
• Ikan kurang kuat.	8					
• Ikan sedikit.	7					
• Ikan agak apek.	6					
• Ikan tidak ada, apek.	5					
• Ikan tidak ada, apek, agak tengik.	3					
• Ikan tidak ada, apek, tengik .	1					
3 Rasa (sesudah digoreng)						
• Ikan cukup kuat.	9					
• Ikan kurang kuat.	8					
• Ikan sedikit.	7					
• Ikan sedikit sekali, sedikit bau apek.	6					
• Ikan tidak ada, bau apek.	5					
• Ikan tidak ada, apek dan sedikit bau tengik.	3					
• Ikan tidak ada, tengik.						
4 Tekstur						
• Sangat kering.	9					
• Kering.	7					
• Kurang kering.	5					
• Agak lembab.	3					
• Lembab, tidak getas.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 222-2001) for cracker from marine and fresh waters fish crustacean and molluscan shellfish.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id